

加賀野菜のカレンダー

加賀野菜おいしいカレンダー

品目	月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
さつまいも													
加賀れんこん													
たけのこ													
加賀太きゅうり													
金時草													
加賀つるまめ													
ヘタ紫なす													
源助だいこん													
せり													
打木赤皮甘栗かぼちゃ													
金沢一本太ねぎ													
二塚からしな													
赤ずいき													
くわい													
金沢春菊													

(緑色は、生産されている時期です。)

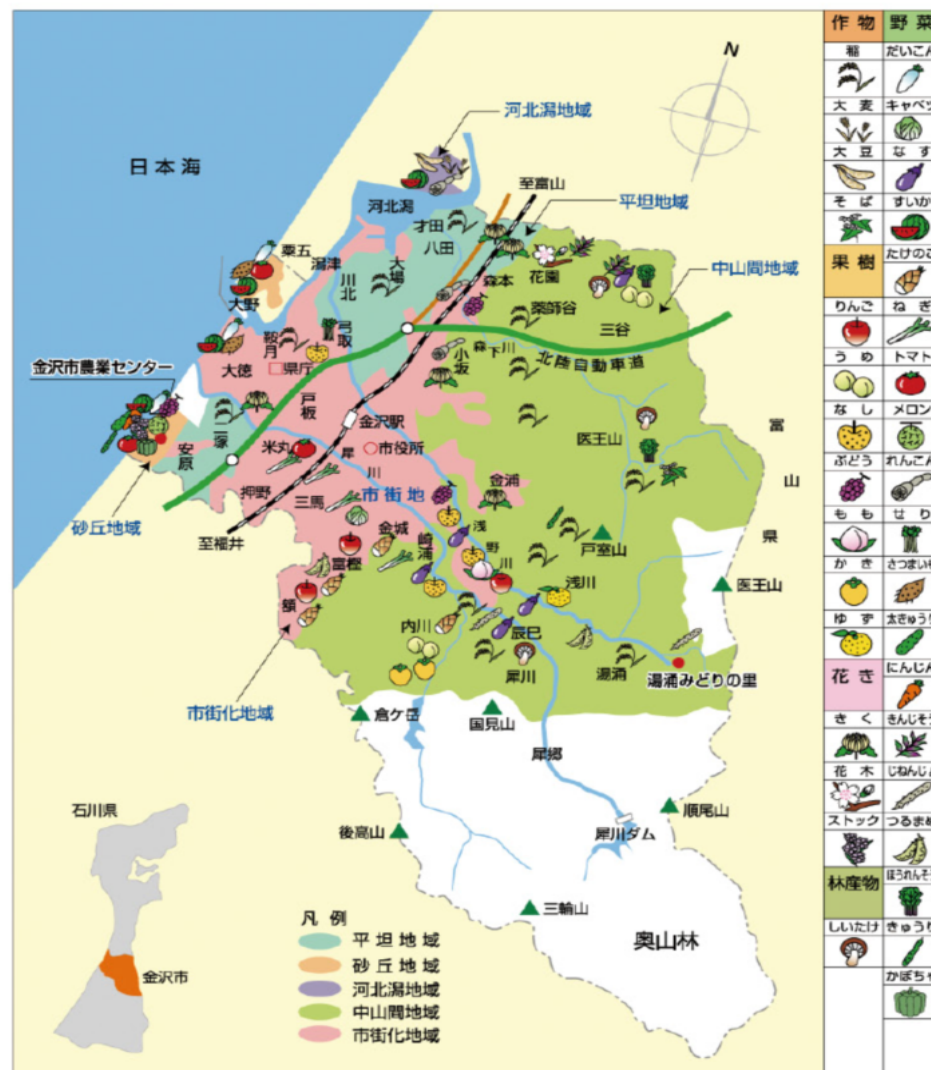
コラム2

五郎島金時(ごろうじまきんとき)

金沢の言葉で「こっぽこぼ」と言う甘くてホクホクした食感が特徴のさつまいもです。キュアリング貯蔵法が確立し、夏を除いてほとんどの時期に出荷されています。

●キュアリング貯蔵法とは、土がついたままのさつまいもを温度32～35℃、湿度90～100%の室内に90～100時間置いた後、13℃程度まで温度を下げ、湿度も80～90%に保ちます。徹底した温度・湿度の管理をすることで腐敗を防ぎ、年明けから6月頃まで出荷することができます。

金沢の農業マップ



食生活便利帳

食生活便利帳